

Auberginen-Pizza-Häppchen

Zutaten für 2 Personen:

1 Aubergine (ca. 300g)
Salz, Pfeffer
1 Kugel fettreduzierter Mozzarella
3 EL Tomatenmark
1 EL Wasser
1 TL gehackter Oregano

Zubereitung:

Backofen auf 200° C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180° C) vorheizen. Aubergine waschen, in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Auberginenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten vorbacken.

Mozzarella trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Für die Sauce Tomatenmark mit Wasser und Oregano verrühren und mit Salz würzen.

Auberginenscheiben aus dem Ofen nehmen, mit Tomatensauce bestreichen und mit Mozzarellawürfel bestreuen. Auberginen-Pizza-Häppchen im Backofen weitere ca. 15-18 Minuten backen und servieren.

